

Café

Québecor

par Laurent Godbout

ENTRÉES

Pain et beurre de miel et moutarde	3
Velouté de chou-fleur, raisins aigres, huile d'estragon, croutons de brioche	7
César de chou de bruxelles	14
Tartare de bœuf, "toast" de pomme de terre graines de moutardes marinées	15
Tarte fine, burrata, pesto, confit de poivrons rouges, mortadelle	18
★ Egg roll de smoked meat, mayo aigre-doux, salade de choux	14

PLATS

Tartine de truite fumée, fromage fouetté, pickles d'oignons rouges	22
Haricots verts, œuf parfait, amandes, huile de truffe, mousse d'hollandaise	17
Pieuvre grillée, tomate de vigne, feta, ranch à l'estragon, huile d'olive	21
Effiloché de canard, épinards, fraises, quinoa, oignons frits, vinaigrette balsamique	18
Raviolis de crabe en impression d'herbes, émulsion de maïs et crustacés, asperges, pangrattato à la persillade	32
Boudin, brandade de pommes de terre aux oignons caramélisés, sauté d'épinards, jus au vinaigre de l'île	17
★ Hamburger d'agneau, salade de choux à la menthe, confiture d'abricots	25

DESSERTS

Crème brûlée forêt-noire	8
Tartelette Saint-Honoré	8
Fraises du moment, sirop au yuzu, quinoa soufflé	6

Café

Québecor

par Laurent Godbout

APPETIZER

Bread and butter with honey and mustard	3
Cream of cauliflower soup, sour grapes, tarragon oil, brioche croutons	7
Brussels sprouts Caesar	14
Beef tartar, potato toast, marinated mustard seeds	15
Thin pie, burrata, pesto, red pepper confit, mortadella	18
★ Smoked meat egg roll with sweet and sour mayo and coleslaw	14

MAIN COURSE

Smoked trout toast, whipped cheese, red onion pickles	22
Green beans, perfect egg, almonds, truffle oil, hollandaise mousse	17
Grilled octopus, vine tomato, feta cheese, tarragon ranch, olive	21
Shredded Duck, spinach, strawberries, quinoa, fried onions, balsamic vinaigrette	18
Crab ravioli in herb print, corn and shellfish emulsion, asparagus, pangrattato with parsley	32
Boudin, brandade of potatoes with caramelized onions, spinach sauté, vinegar juice from the Island	17
★ Lamb Burger, mint coleslaw, apricot jam	25

DESSERTS

Crème brûlée Black Forest	8
Tartelette Saint-Honoré	8
Strawberries of the moment, yuzu syrup, puffed quinoa	6